

MARKT WERTACH

„Vo eis dahoin“

Aus allen kulinarischen Spezialitäten, die in Wertach erzeugt werden, sei es nun Beeren- und Blütenwein, Bier oder Schinken, Forellen oder Bergkäse, sticht ein Produkt besonders heraus: der „Weißlacker“ – der erste königlich patentierte Käse der Welt

KÄSE-PATENT Der „Weißlacker“, ein halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, wurde 1874 von den Wertacher Brüdern Josef und Anton Kramer erfunden. Sie betrieben damals eine Sennerei im Ort, und der Legende nach beruht ihre Erfindung des Weißlackers auf einem Missgeschick. Eines Tages war ihr als „Backsteinkäse“ bekannter Allgäuer Limburger zu salzig und zu wässrig geraten. Ihn wegzuerwerfen kam nicht in Frage, denn dabei würden sie viel Geld verlieren. Verkaufen konnten sie ihn auch nicht, denn er schmeckte nicht so, wie sie es gewohnt waren. Was tun? Ihnen fiel nichts Besseres ein, als den Käse erst einmal in einer dunklen

Kellerecke zu lagern und abzuwarten, was daraus wird. Als ein halbes Jahr später, im Frühjahr 1875, ein Großhändler vorbeikam, verkauften sie ihm den alten Käse – natürlich mit gehörigem Rabatt. Und dann die Überraschung: Der Käse schmeckte nicht nur besonders, er wurde der Renner. Der Weißlacker, der seinen Namen einer weißen lackartigen Schmiere auf der Oberfläche verdankt, wurde so beliebt, dass die Brüder Kramer kaum mit der Produktion nachkamen. 1876 erhielten sie für ihre Erfindung von König Ludwig II. ein für 15 Jahre gültiges königliches Patent: Der Weißlacker wurde auf diese Weise zum ersten patentierten Käse der Welt! Heute wird er zu 75 Prozent aus pasteurisierter Kuhmilch und 25 Prozent Rohmilch hergestellt. Etwa 19 Liter Milch braucht man für einen zwei Kilogramm schweren Würfel Weißlacker.

Der halbfeste „Weißlacker“-Schnittkäse gilt als Duftwunder aus dem Allgäu und verdankt seine Entstehung höchstwahrscheinlich einem Zufall

Da sein salzig-pikanter, scharfer Geschmack den Bierkonsum steigert, ist der „Bierkäse“ auch ein Liebling der Gastwirte. Klassisch genießt man ihn in kleinen Stücken auf gebuttertem Brot oder mit frischen Brezeln, ergänzt durch knackige Radieschen und etwas gemahlenem Pfeffer. Sehr beliebt ist der Weißlacker in Begleitung eines deftigen „Schüblings“ (eine spezielle Allgäuer Bockwurst), dazu milde Zwiebeln,

ingelegte Gurke, Essig und Öl. Er eignet sich auch als Füllung in gebackenen Blätterteigtaschen und kann für eine Bauernpfanne mitgebraten werden. In Wertach ist er ein wichtiger Bestandteil der Allgäuer Kässpätzlen. Der Weißlacker ist jedoch nicht das

einzigste lokale Produkt aus Wertach mit dem Gütesiegel „Vo eis dahoin“. In den Geschäften und Gaststätten, die dieses Siegel tragen, erhält man auch Wertacher Bergkäse, Marktbier, Marktbrot, Forellen, Bierlikör, Kräuterschinken und vieles andere aus traditioneller, handwerklicher Produktion.

Etwas ganz Besonderes in Wertach ist auch die „Allgäuer Gebirgskellerei“, in der Carsten Hell Weine aus Beeren, etwa Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Holunderbeeren, sowie aus Blüten von Löwenzahn, Holunder, Flieder und Rosen, aber auch gerösteten Espresso-Bohnen und Zirbenzapfen herstellt. Die Allgäuer Gebirgskellerei und die Wertacher Sennerei bieten Führungen an, bei der die Herstellung der Weine bzw. des Käses genau erklärt werden. Durch die verglaste Front der Sennerei kann man aber auch außerhalb der Führungen die Käseherstellung live erleben.



3 FRAGEN AN

CARSTEN HELL, „Allgäuer Gebirgskellerei“

Wie kamen Sie darauf, aus Beeren Wein zu machen?

Damals hatte Beerenwein einen schlechten Ruf, und ich wollte zeigen, dass man auch trockene Beerenweine mit Aroma herstellen kann.

Und wie kamen Sie zu den Blütenweinen?

Auf Anregung meiner Frau begann ich mit Holunderblüten zu experimentieren. Mit Wasser, Weinhefe und Zucker kann man aus ihnen einen sehr aromatischen Wein machen.

**Das Außergewöhnliche in Ihrem Sortiment ist Wein aus –
Espressobohnen?**

Die stammen von der Kaffeerösterei Bühler in Oy-Mittelberg. Mich fasziniert der Duft von geröstetem Kaffee, und ich wollte dieses spezielle Aroma konservieren.



LAGE

Wertach im südlichen Oberallgäu liegt idyllisch ruhig und doch zentral am Fuß der beginnenden großen Alpen- und Hochgebirgskette. Das Wertachtal, benannt nach dem gleichnamigen Fluss, ist etwa vier Kilometer von der österreichischen Landesgrenze entfernt.



WEISSLACKER

Europaweit geschützt: Die Käsespezialität ist ein halbfester Schnittkäse mit delikatem Geschmack und intensivem Duft – er darf bei keiner Brotzeit fehlen.



GUTE LUFT

Der staatlich anerkannte Luftkurort Wertach am Fuß des Grüntens im südlichen Oberallgäu ist mit 915 Metern über dem Meeresspiegel die höchstgelegene Marktgemeinde Deutschlands. Hier gibt es die meisten Sonnentage Süddeutschlands und ein gesundes Reizklima. Der ADAC empfiehlt Wertach als familienfreundlichen Urlaubsort.